

OBSAH

I.

Základní pojmy pro práci v obsluze při prodeji vín

Výroba bílého vína	7
Výroba červeného vína	10
Výroba růžového vína	10

II.

Německo a jeho postavení v evropském a světovém vinařství

	13
Vinařské Německo se skládá z těchto významných vinařských oblastí	15
Správná výslovnost německých názvů	18
Jakostní značení německých vín	19
Deutscher Tafelwein	19
Deutscher Landwein	20
Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete	21
Qualitätswein mit Prädikat	23
Kabinett	24
Spätlese	25
Auslese	26
Beerenauslese	27
Eiswein	28
Trockenbeerenauslese	30
Ještě jednou k rozlišení jednotlivých jakostí německých vín	31
Riesling Hochgewächs	32
Vyznamenání - poctění cenou	33
Německá šumivá vína	34
Barvy německých vín	39
Etiketa německého vína a její náležitosti	45
Speciality charakteristické pro německé vinařství	49
Německá predikátní vína	49
Johannisberger Riesling	52

Liebfraumilch	53
Bocksbeutelflasche	54
Süssreserve	55
Öchsle stupnice	55
Podrobné seznámení s jednotlivými vinařskými oblastmi Německa	57
Ahr	57
Mittelrhein	62
Rheingau	66
Nahe	70
Franken	74
Hessische Bergstrasse	78
Saale-Unstrut	82
Sachsen	86
Rheinhessen	90
Mosel-Saar-Ruwer	95
Pfalz	99
Württemberg	103
Baden	107
Německá vína a náš zákazník ještě jednou	111
Když se řekne německé víno - jakost	113
Rozmanitost chutí německých vín	116
Naše firma doporučuje	118
Klub přátel německého vína	127
III.	
Psychologie prodeje vín - tentokrát ze strany zákazníka	129
Jak se víno v restauraci objednává	129
Co je to degustace a jaká jsou její pravidla	138
Jak víno hodnotit a co když máme pocit, že není v pořádku, ale nejsme si jisti	141
Rejstřík názvů	143
Malý test vašich vědomostí o německém vinařství	155